

대학 학생식당의 이용실태 및 환경분석에 관한 연구

- K대학 학생식당의 거주 후 평가를 중심으로 -

A Study on User 's Behaviors and Environmental Analysis of University Dining Facilities

- Focused on K University Dining Facilities by the Post Occupancy Evaluation -

김성기* / Kim, Sung-Kee

Abstract

The purpose of this study is to analyze user's behaviors and environmental image to show how to plan dining facilities by checking what factors make user's satisfaction and how inferior factors effect dining people.

The spaces in this study are dining facilities in a University.

Dining places are campus welfare facilities, students don't have other choice. Dining facilities are determined according to user's desire to convenience and time saving. And this facilities will be compliment to resting places in campus.

As we know, functional planing facilities are central element in University Master Plan and must consider interior decoration, surrounding places and some other instruments.

Scale of dining facilities must accommodate with many students, therefore dining facilities can served as spare place and resting space.

키워드 : 거주 후 평가, 대학 학생식당, 이용실태, 환경 분석

1. 서론

1.1. 연구의 목적

건축가에 의해서 구성된 물리적 환경인 건축물 내에서 인간이 어떻게 살고, 행동하며, 의식하고 또한 둘러싸여져 있는 환경에 영향을 주는 요인들이 무엇인가 하는 것을 생각해야 한다. 인간을 위한 디자인이란 이용자를 위한 디자인이며, 이용자의 요구와 행동, 그리고 건축 환경과의 상호관계성을 규명하여 건축물의 계획에 반영시키는 것이다.

오늘날의 대학은 학술을 연구, 교수하는 데 그치지 않고, 교직원과 학생들의 건강과 복지를 위한 생활공간으로서, 사회의 발전을 주도하고 문화, 예술을 보존하며 발전시키는 센터로서 기능이 강조됨에 따라 대학시설의 확충정비와 현대화는 절실한 과제가 되고 있다.

대학 후생복지시설은 학생들이 편안하고 쾌적한 환경에서 열심히 공부하고 인격을 도약할 수 있도록 해야 하고, 이중에서도

대학식당시설은 식당의 일반적인 기능을 가지며, 대학 내의 시설이라는 특수한 상황에 놓여있다.

과거에는 대학 식당의 역할이 학생들에게 단순히 음식을 제공하는데 국한되어 있었으나 근래에는 대학생들이 점차 증가 추세에 있는 외식산업에 접할 기회가 많은 외부적 환경요인에 따라 내부적 급식 환경인 대학 식당에 대한 관심이 음식의 제공뿐만 아니라 영양 요구량의 충족과 양질의 서비스의 제공, 청결, 위생, 복지 차원 등에 이르기까지 확대되고 있다. 이처럼 점점 다양해지고 확대된 이용자들의 요구를 최대한으로 만족시키기 위해서는 그들이 무엇을 원하며 무엇에 의해 만족될 수 있는지 등의 그들의 행동을 결정하는 요인 및 태도를 이해할 필요가 있다.¹⁾

본 연구에서는 이용자들의 행태와 학생식당의 환경을 분석하여 대학교 학생식당의 환경을 바람직한 방향으로 유도하여 대학 구성원들이 쾌적한 환경에서 식사하고 휴식하며 조화로운 상호교류를 갖도록 하고자 학생식당의 이용실태와 공간적, 환

* 정희원, 경산대학교 건축건설시스템공학부 실내건축학전공 조교수

1)장운정, 효율적인 대학급식 관리체계를 위한 소비자 태도분석, 연세대 석론, 1995, p.2

경적 특성에 대한 만족도와 태도를 조사함으로써 대학식당을 평가하고 식당 계획 시 이용자들의 욕구를 충족시키고 효율적인 운영을 위한 개선방안과 전략적 정보를 제시하고자 한다. 나아가 이러한 연구를 통해 대학식당운영에 필요한 기초 자료를 제공하여 대학의 질적 발전에 기여하고자 한다.

1.2. 연구의 방법 및 범위

사용자의 공간사용에 대한 결과를 분석하여 환경연구 및 실제에 유용한 정보를 제공하기 위한 목적과 과정을 연구하기 위해 본 연구에서는 거주 후 평가방법을 이용하였다.

대학 내에 위치한 복지시설로서의 학생식당에 대한 전반적인 사항들과 거주후 평가를 실제의 사례에 적용함에 있어서, K대학교의 학생식당을 중심으로 한 교내식당과의 비교평가를 통해 공간시설물을 이용자들이 어떻게 활용하고 있는지와 시설물에 대한 만족도, 그리고 이에 따른 문제점과 개선방안은 무엇 인지를 알아보하고자 한다.

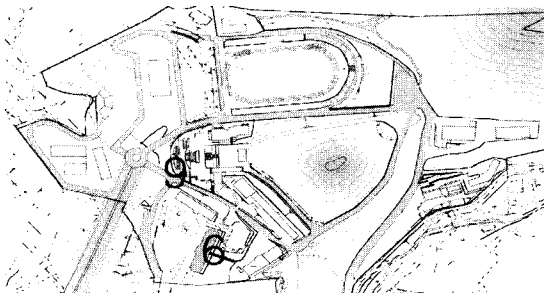
본 연구는 조사방향을 설정하기 위하여 문헌조사와 관찰조사를 선행하였고 만족도를 분석하기 위한 조사방법으로는 설문 조사와 현장조사로 분류하여 평가 분석하였다.

연구의 범위는 이용자들의 학생식당에서의 이용현황·이용실태 분석·학생식당의 시설과 환경에 대한 선호도와 만족도·학생식당의 내, 외부 환경요인 등을 기본요소로 구분하여 학생식당을 이용하는 이용자 측면에서 평가 분석하였다.

조사방법은 설문조사로서, 위에 서술한 범위로 설문지를 작성하여 2003년 3월10일부터 3월20일까지 11일간에 걸쳐 같은 설문내용으로 6호관식당과 9호관식당에서 각각 200부의 설문지를 배포하였다. 설문방법은 직접 식당에서 식사를 하는 학생들을 대상으로 설문지를 작성하게 하였으며, 식당에서 이루어지는 학생들의 행위와 만족도를 조사하였다. 배포한 설문지중 6호관식당은 191부를 회수하였고, 9호관식당은 199부를 회수하여 본 거주후 평가 연구에 이용하였다.

2. 평가대상 건물개요

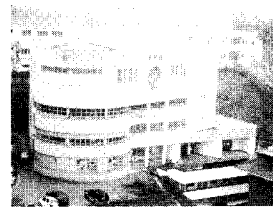
2.1. 대학 학생식당의 건물현황



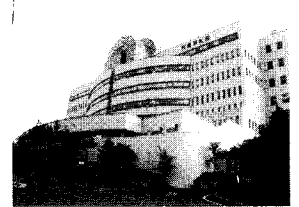
<도면 1> K대학교 마스터플랜 (6, 9호관식당)

본 연구에서는 대학 내에 있는 2곳의 학생식당 중 복지관에 있는 식당을 6호관식당, 중앙도서관에 있는 학생식당을 9호관식당으로 명명하고 칭한다.

6호관은 인근에 학생회관과 기초과학관 등이 있으며 1층이 학생식당, 2층은 교수식당 및 방송국, 3층은 강의실, 4층은 대강당으로 이루어져 있고, 9호관은 건축조형관과 버스정류장을 인근에 두고 지하 1층은 식당과 매점, 그리고 e-zone으로 되어있고,



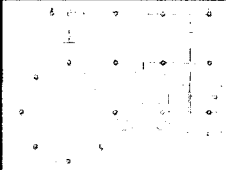
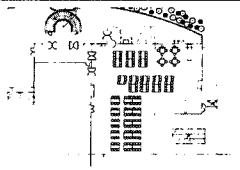
<사진 1> 6호관 전경



<사진 2> 9호관 전경

1층은 로비 및 세미나실, 2·3층은 강의실, 4·5층은 도서관, 6층은 교수연구실 및 회의실로 활용되고 있다.

<표 1> 평가대상건물의 개요

구 분	6호관 식당	9호관 식당
신축개관년도	1993년 01월 27일	2000년 3월 2일
건물규모	지하1층, 지상4층 중 1층	지하1층 지상6층 중 지하1층
연면적	3,856㎡	5,110㎡
설계모듈	7.2m × 7.2m	6.6m × 6.6m
구조	철근콘크리트조	철근콘크리트조
외장마감	타일	화강석
내장마감	바닥 : 데코타일 벽 : 수성페인트 천장 : 텍스, 무늬목	바닥 : 화강석, 데코타일 벽 : 본타일, 수성페인트 천장 : 텍스
식당면적	430㎡	500㎡
좌석수	121석	192석
평면도		

2.2. 대학 학생식당의 이용현황

학생식당의 하루평균 이용자수는 식당운영자와의 면담결과, 6호관식당에서는 150명 정도가 이용하고 9호관식당에서는 400명 정도가 이용하는 것으로 나타났으며 식당운영시간은 12시부터 6시까지로 운영되며, 이용자의 50%이상이 12시부터 1시 사이에 식당을 이용하며 그 외시간은 분산되어 이용하는 것으로 나타났다.

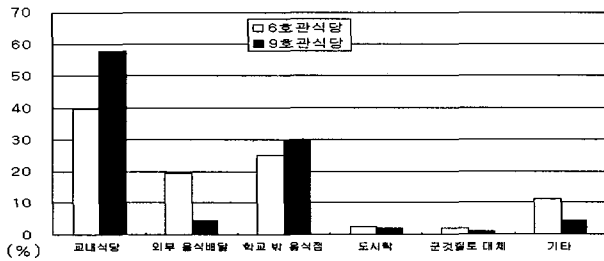
이용자중에서 조사대상자들의 성별구성은 6호관식당에서는 남학생이 48%(91명), 여학생이 52%(100명)이며, 9호관식당에서

는 남학생이 36%(72명), 여학생이 64%(127명)로 나타났다.

학년별로 이용자들을 살펴보면 6호관식당은 3학년(41%)이 제일 많으며 1, 2, 4학년은 21%~18%정도의 비슷한 비율로 나타나고, 9호관식당은 전체적으로 별차이 없이 1, 2, 3, 4학년의 순서(28%~21%)로 조사되었다. 계열별로 보면 공학계열(48%)과 자연계열(27%)이 6호관식당에서, 인문사회계열(43%)과 자연계열(31%)이 9호관식당에서 많이 이용하는 것으로 보이며, 6, 9호관식당 조사대상자들의 월평균용돈은 10만원에서 30만원 사이가 60%정도를 차지했다.

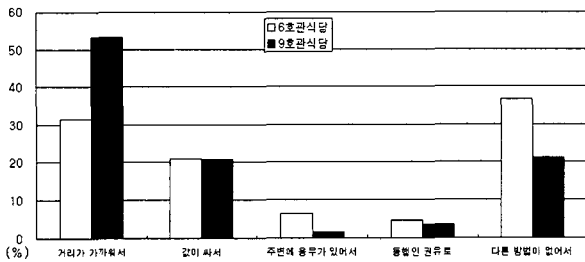
3. 대학학생식당의 조사 및 분석

3.1. 이용실태분석



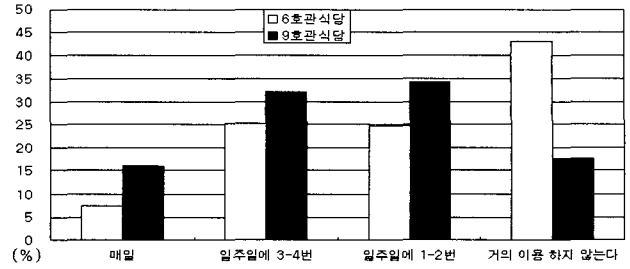
<그림 1> 식사장소

조사대상자들의 식사장소에 대한 설문에서는 6호관식당과 9호관식당에서의 이용자들이 각각 40%와 58%로 교내식당을 주로 이용한다가 많았으며 다음으로는 학교밖 음식점을 간다가 각각 25%와 30%로 많았고 외부식당에 음식배달을 한다가 20%와 5%로 나타났다.



<그림 2> 학생식당 이용동기

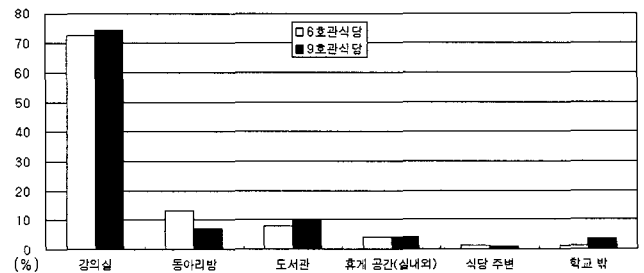
학생들에게 학생식당 이용의 동기를 물어본 결과 전체응답자중 6호관식당에서 37%가 다른 방법이 없어서이고 31%가 거리가 가까워서, 9호관식당에서는 53%가 거리가 가까워서이고 21%가 다른 방법이 없으므로, 20%가 값이 싸서 등과 같이 대답하여 기대수준이 상대적으로 낮은 것으로 나타났다.



<그림 3> 학생식당 이용빈도

일주일 평균 이용회수는 6호관식당에서는 43%가 거의 이용하지 않는 것으로 나타났고, 일주일에 3~4번이 25%, 일주일에 1~2번이 24%로 조사되었고, 9호관식당에서는 34%가 일주일에 1~2번, 32%가 일주일에 3~4번이용하고 매일 이용하는 학생이 각각 7%, 16%로 나타나서 학생식당의 이용률이 그다지 높지 않음을 알 수 있다.

식당에 올 때 동행인 수에서는 6호관식당이 평균 2~3명, 9호관식당이 3~4명으로 조사되었으며, 혼자오거나 1명의 동행인과 식사할 경우도 각각 12%로 나타났으며 9호관에서는 동행인이 6명 이상일 경우도 18%나 되어 1, 2인석과 단체석에 대한 배려도 아울러 고려되어야 할 것이다.



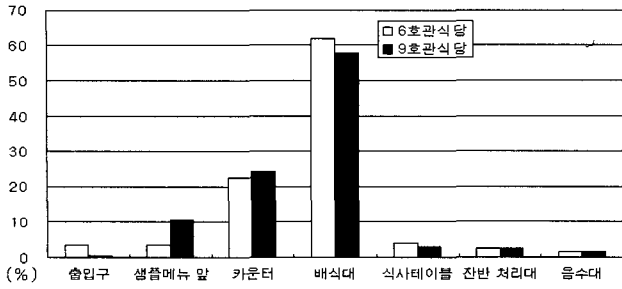
<그림 4> 식당 오기 전 있는 장소

학생식당에 오기 전에 있는 장소에 대한 설문에서는 두 곳 모두 강의실이 73%와 74%로 가장 많았으며 다음으로는 6호관식당이 13%로 동아리방, 9호관식당은 도서관이 10%로 나타났다.

3.2. 공간적 현황분석

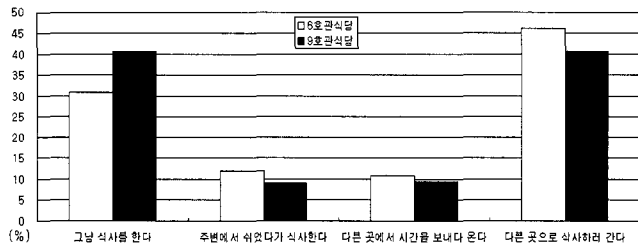
(1) 시설에 대한 분석

식당의 규모산정에 중요한 요인이 되는 식당에서 식사시 걸리는 시간은 6호관식당이 58%, 9호관식당은 69%가 15분에서 20분으로 나타났다. 한가할 때와 복잡할 때의 식당에서 걸리는 시간은 10분과 30분정도로 나타나 평균 20분이 걸리므로 추후 적정규모 계획시 테이블의 회전시간은 20분정도로 추산하면 별 문제가 없을 것으로 나타났다.



<그림 5> 식사동선중 정체지역

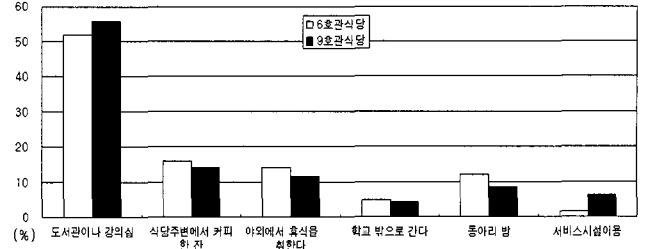
식사 동선중 가장 정체되는 곳은 배식대와 카운터이며, 6호관식당에서는 각각 62%와 23%, 9호관식당에서는 58%와 24%의 정체를 나타내고 있다. 배식대는 메뉴에 따라 2~4개의 배식구가 있어 이용자들이 메뉴에 따라 다른 대기동선을 가지거나, 하나의 동선에서 분리된다. 이때 각각의 배식구에서 혼잡이 발생하게 되는 데 식사를 탄 후의 동선이 대기동선을 통과하게 되기 때문이다. 더불어 배식 속도도 전체 식사 동선의 속도에 비해 느린 것 또한 정체의 원인이 된다.



<그림 6> 가장 복잡한 시간대의 이용자의 행동

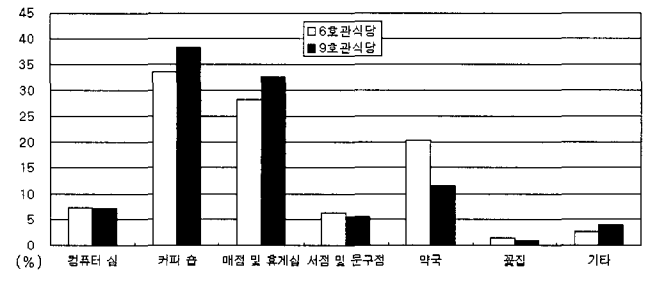
가장 복잡한 시간대의 이용자가 취하는 행동에서는 6호관식당에서는 46%가 다른 곳으로 식사하러 간다, 31%가 그냥 식사를 한다, 23%가 주변에서 쉬었다가 식사하거나 다른 곳에서 시간을 보내다 온다로 나타났으며 9호관식당에서는 각각 41%가 다른 곳으로 식사하러 간다와 그냥 식사한다가, 19%가 주변에서 쉬었다가 식사하거나 다른 곳에서 시간을 보내다 온다로 나타났다.

식사후 주로 하는 행동에 관한 설문에서는 6호관식당에서는 도서관이나 강의실(52%), 식당주변에서 커피 한잔(16%), 야외에서 휴식을 취한다(14%), 동아리방(12%)의 순으로 나타났으며, 9호관식당에서는 도서관이나 강의실(56%), 식당주변에서 커피한잔(14%), 야외에서 휴식을 취한다(12%), 동아리방(9%)의 순으로 나타났다.



<그림 7> 학생식당 이용 후 행위

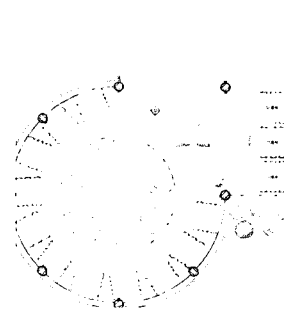
식당을 식사이외에 휴식이나 모임의 장소로 이용한 경우에 대한 설문에서는 6호관식당에서는 거의 이용하지 않는다가 72%, 일주일에 1~2번이 14%, 매일이 6%, 일주일에 3~4번과 한달에 1~2번이 각각 4%로 나타났고, 9호관식당에서는 거의 이용하지 않는다가 75%, 일주일에 1~2번이 14%, 한달에 1~2번이 9%, 일주일에 3~4번이 2%로 나타나 학생회관과 복지관에 근접한 6호관식당이 식사이외의 활용도가 약간 높은 것으로 나타났다.



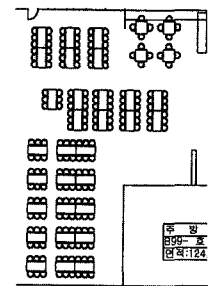
<그림 8> 학생식당주변 필요시설

학생식당주변의 필요 시설로는 두 곳 모두 커피숍을 34%와 38%로 가장 많이 원했고 휴게실이 28%와 33%, 약국이 21%와 12%로 나타났다. 커피숍 및 휴게실은 이용자들이 학생식당을 이용하는데 큰 영향을 주는 요소임을 면담을 통해 알 수 있었다.

(2) 내부환경에 대한 분석



<도면 2> 6호관식당 테이블배치도



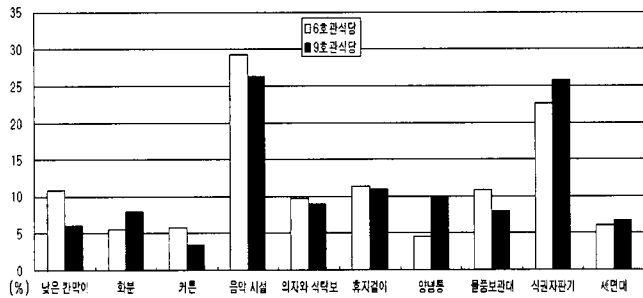
<도면 3> 9호관식당 테이블배치도

학생식당내 테이블과 테이블의 간격을 실측해 본 결과, 6호

관에서는 주통로 부분이 1,800mm, 부통로가 1,500mm이며, 9호관에서는 주통로 부분과 부통로 부분이 같은 1,800mm의 간격을 두고 있어 여유가 있지만, 설문조사에서는 간격이 적당하다가 56% : 58%, 조금 좁다가 31% : 34%로 나타나 식당전체 부분은 넓지만, 테이블의 배열에 있어서 6호관식당은 홀 공간의 가장자리에만, 9호관식당에서는 홀 중앙에만 테이블이 집중되어 있어서 테이블이 위치한 통로는 심리적으로 좁게 느껴지는 것으로 보인다.

테이블과 의자의 크기에 있어서는 80%이상이 두 곳 식당에서 적당한 것으로 보이며 테이블과 의자의 양에 대해서는 두 곳 다 32~33%의 부족함을 나타냈다.

창문의 크기에 있어서도 70%이상이 적당한 것으로 나타났으며, 출입구의 크기는 6호관식당에서는 적당하다가 49%, 조금 좁다가 41%, 9호관식당에서는 조금 좁다가 47%, 적당하다가 45%로 나타나 두 식당 모두 출입구의 크기가 식당에 비해 좁은 것으로 나타났다. 이는 출구와 입구를 병용하기 때문에 동선의 혼란과 혼잡함을 느끼게 하는 것으로, 이를 위해서는 출입구의 크기보다는 출구와 입구를 분리시켜 운영하는 것이 바람직하다고 본다.



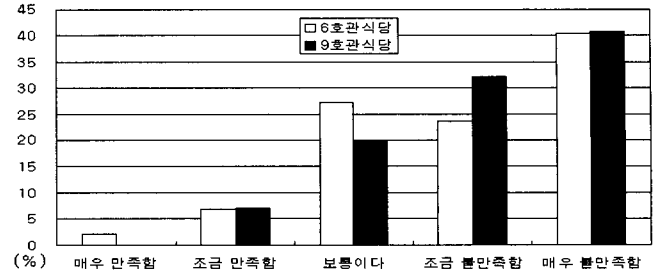
<그림 9> 학생식당내 필요요소

식당내부의 혼잡을 완화시키기 위해 시각적으로 필요한 것으로는 6호관식당에서는 그림이나 TV가 36%, 천장을 크게 한다가 25%, 칸막이 설치가 21%로 나타났으며, 9호관식당에서는 그림이나 TV가 52%, 천장을 크게 한다가 14%, 벽장식이 13%로 나타나 시각적인 매체를 필요로 하는 것을 알 수 있다.

학생식당내부에 부족하거나 있었으면 하는 것으로는 6호관식당에서는 음악시설(29%)·식권자판기(23%)·낮은 칸막이와 휴지걸이, 물품보관대(각각 11%)·의자와 식탁보(10%)·화분, 세면대(각각 6%)의 순으로 나왔으며, 9호관식당에서는 음악시설과 식권자판기(각각 26%)·휴지걸이(11%)·양념통(10%)·의자와 식탁보(9%)·화분과 물품보관대(각각 8%)·세면대(7%)의 순으로 나타났다.

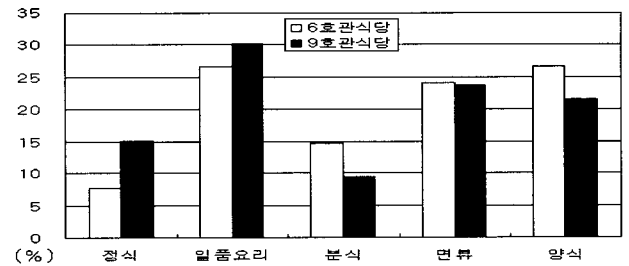
3.3. 환경적 현황분석

(1) 사회, 심리적 환경 인자에 대한 분석



<그림 10> 학생식당의 만족도

학생식당의 만족도에 대한 설문에서는 두 곳 식당 모두 만족하는 식당이 없음이 56%로 가장 많이 조사되었고, 6호관식당에서는 22%의 만족도를, 9호관식당에서는 28%의 만족도를 보여 전반적으로 교내식당에 대한 만족도가 낮은 것으로 나타났다. 이는 면담결과, 공간적인 면에서는 6호관식당은 최근에 내부공사를 했고, 9호관식당은 지은 지 3년밖에 되지 않아 시설이 깨끗하고 공간이 개방적으로 되어있어 만족도가 높으나 음식의 맛과 서비스 등에서 만족도가 떨어지는 것으로 나타났다.

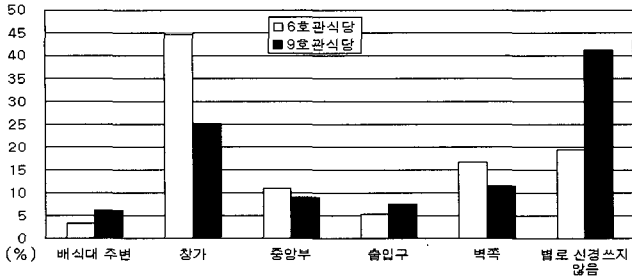


<그림 11> 식당 메뉴중 선호메뉴

교내식당 메뉴중 가장 자주 먹는 것은 6호관식당에서는 일품요리와 양식이 모두 27%로 나왔고, 면류가 24%, 분식이 14%, 정식이 8%로 자주 식사하며, 9호관식당에서는 일품요리가 30%, 면류가 24%, 양식이 21%, 정식이 15%, 분식이 10%의 순으로 자주 먹는 것으로 나타났다.

식당 이용시 가장 불편한 점으로는 두 곳 모두 사람들의 혼잡함을 41%와 40%로 가장 많았고 대기시간이 25%와 34%, 음식냄새가 17%와 13%로 나타났다.

식당입구부분에 인상을 결정짓는 요소로는 6호관식당이 밝기를 33%, 사람들의 움직임 25%, 문의 크기와 형태를 23%로 인식했으며, 9호관식당은 냄새가 31%로 가장 많았고 사람들의 움직임이 23%, 밝기 22%, 문의 크기와 형태가 16%의 순으로 나타났다.



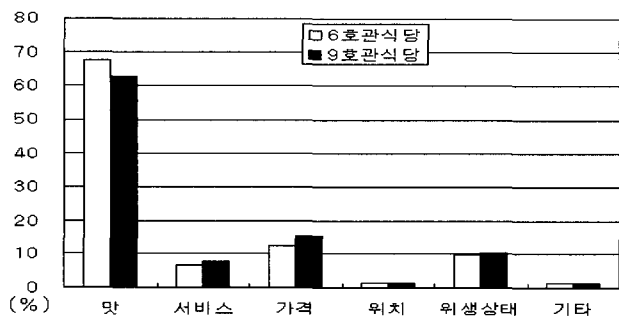
<그림 12> 식당에서의 선호좌석위치

식당에서 선호좌석의 위치로는 6호관식당에서는 창가(45%) - 별로 신경쓰지 않는다(19%) - 벽쪽(17%) - 중앙부(11%) - 출입구(5%) - 배식대 주변(3%)의 순으로 선호했고, 9호관식당에서는 별로 신경쓰지 않는다(41%) - 창가(25%) - 벽쪽(12%) - 중앙부(9%) - 출입구(8%) - 배식대 주변(5%)의 순으로 선택되었다. 이는 계절적 변동요인에 따라 냉난방의 위치에 의해 선호하는 좌석은 변한다.

학생식당에서 식사시 앞, 옆, 뒷사람과의 거리에 관한 설문에서는 두식당 모두 80% 이상이 불편함을 느끼지 않는 것으로 나타나 식사시 테이블에서의 혼잡함은 문제가 없는 것으로 나타났다. 공간적인 혼잡에서는 6호관식당의 만족도와 9호관식당의 만족도가 각각 76%와 91%로 나타나 9호관식당이 만족도가 높게 나타났다.

식당의 서비스에 대해서는 두 곳 다 그저 그렇다와 형편없다가 각각 40%로 나타났고, 음식의 맛에 대해서는 그저 그렇다가 각각 38%, 36%이고 형편없다가 각각 57%로 나타났다.

식당의 청결에 대해서는 각각 80%, 77%의 만족도를 보였고, 식당의 청결 중 민감하게 받아들여지는 부분으로는 테이블이 가장 민감하고 다음은 주방인 것으로 나타났다.



<그림 13> 교내식당의 개선점

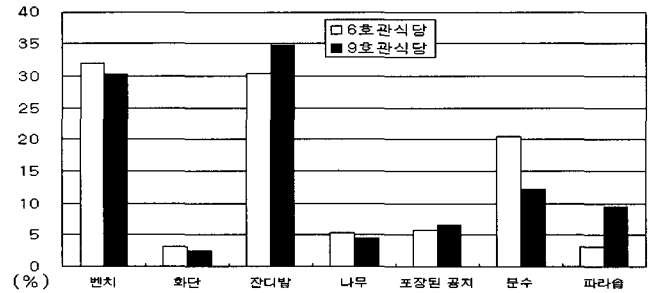
교내식당의 개선되어야 할 점에 대한 설문에서는 맛(68%, 63%) - 가격(13%, 16%) - 위생상태(10%, 11%) - 서비스(7%, 8%)의 순으로 나타났다.

(2) 전반적 환경 인자에 대한 분석

식당내부 마감재료와 색상에 대한 설문에서는 6호관식당 : 9

호관식당의 만족도에서 바닥부분은 81% : 79%, 벽체부분은 79% : 75%, 천장부분은 85% : 74%로 나타나 최근에 내부공사를 한 6호관식당에서의 만족도가 조금 높게 나타났다.

캠퍼스내의 위치를 고려할 때 학생식당의 위치에 대한 설문에서는 두곳 다 76%의 만족도를 보여서, 대학의 중심부에서 약간의 거리를 두면서 두 식당이 위치하고 있어 접근이나 자연과의 조화에서도 긍정적인 만족도를 나타내고 있다.



<그림 14> 학생식당주변에 필요한 야외시설

학생식당 주변에 있었으면 하는 야외시설로는 6호관식당에서는 벤치(32%), 잔디밭(30%), 분수(20%), 포장된 공지(6%)의 순으로, 9호관식당에서는 잔디밭(35%), 벤치(30%), 분수(12%), 파라솔(10%), 포장된 공지(7%)의 순으로 나타났으며, 혼자 휴식을 취하기보다 동료와 함께 하는 경우가 대부분으로, 이러한 사용자들의 휴식성향에 따른 휴식공간과 휴식할 수 있는 다양한 시설이 보완되어야 한다.

4. 평가결과에 따른 제안

이상에서 대학 학생식당의 이용자들을 대상으로 2개의 교내식당을 설문조사와 면담을 통해 거주후 평가를 실시하였다.

크게 공간적 현황과 환경적 현황으로 나누고 평가항목과 요소를 세분화하여 학생식당에 대한 특성을 조사하여 분석, 평가하였다.

비록 많은 이용자가 큰 불편 없이 시설을 사용하고 있지만 학생식당시설은 여러 가지 면에서 개선되어야 한다. 왜냐하면 학생들의 욕구가 아주 기초적인 수준임에도 불구하고 이용자중 많은 수가 불만족 지수가 높다는 점과 학교 밖의 식당시설의 환경과 서비스는 많이 개선되어 감에 따라 이용자들의 욕구도 점차적으로 다양해질 것이기 때문이다.

이용자들의 구성면에서는 여학생이면서 저학년일수록 학생식당의 이용율이 높으며, 강의실과 가까운 계열의 학생들이 인접한 학생식당을 많이 이용하는 것으로 나타났다.

조사대상자들의 절반이상이 일주일에 1~2번 이상 학생식당을 이용하고 있으며 이용자들의 면담과 설문결과, 학생식당의

맛과 서비스의 불만족으로 학생식당보다 가격이 비싸고 환경이 열악한 외부식당을 이용하는 것으로 나타나 이용자들은 환경적인 면보다는 음식의 질에 따라 식당선택을 결정하는 것으로 보인다.

식당이용시 동행인 수에서는 1명부터 6명이상까지 다양하게 이용하는 것으로 나타나 좌석형태도 혼자 식사할 수 있는 카운터형식에서부터 단체석까지 다양하고 유동성있게 배치하는 것이 바람직하다.

(1) 이용실태분석에 따른 제안



<사진 3> 6호관식당 배식대



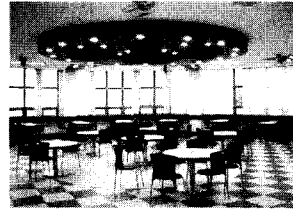
<사진 4> 9호관식당 배식대

식당에서 식사시 걸리는 시간이 평균 20분 정도로 나타나, 식당규모계획시 식사회전율로 적용하면 적당할 것이며, 이용자의 행위중 특이할 만한 점은 가장 복잡한 시간대의 식사시간이 한산할 때보다 줄어드는 것인데, 이는 혼잡 때문에 이용자들이 식사시간을 짧게 하기 때문이다.

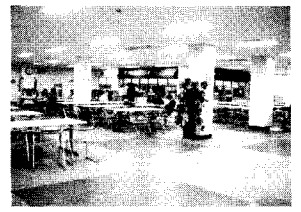
이용자들의 요구는 편리하고 신속하게 식사하기를 원하다. 이를 위해서는 식당내부동선은 일정한 속도를 유지함이 바람직하나 내부공간내 배식대와 카운터부분은 필연적으로 대기나 정체의 영역을 발생한다. 그러므로 이 같은 대기 및 정체영역에서 소비하는 시간을 최소화시킴이 이용자들의 요구에 충족하는 방법일 것이다.

대기시간을 줄이기 위해서는 첫째 배식시스템의 위치가 동선의 중복이나 교차가 일어나지 않게 일정한 방향을 이루도록 계획하여야 하며, 둘째는 카운터나 배식대에서 전체식사동선에 맞는 속도의 배식서비스가 이루어져야 하고 셋째, 입구부분에 식권자판기를 운영하여 식당내부에서의 정체를 해소시킨다.

가장 혼잡시의 이용자들은 대부분 복잡해도 그냥 식사를 하거나 학교 밖으로 식사하든지 아니면 피크시간을 피해 식사하러 간다. 학교밖 음식판매시설이 활성화되어 있어 비교적 높은 대체비용을 보이는 반면, 이용자의 절반 이상이 학생식당에서 식사를 함을 조사결과 알 수 있다. 이에 따라 식당주변에서 이용자를 조절할 수 있는 공간이 필요하다. 단순히 대기만을 위한 공간을 계획하기보다는 학생들의 다양한 욕구를 수용할 수 있는 서비스시설을 계획하여 이용자 스스로 식당의 밀도를 조절할 수 있도록 계획함이 바람직할 것이다.



<사진 5> 6호관식당 홀



<사진 6> 9호관식당 홀

식사후의 행위에 있어서는 바로 도서관이나 강의실로 간다가 절반정도를 차지하였으나 식당주변에서의 커피한잔과 야외에서 휴식을 취한다가 30%가까이 나타나 식사후 쉽게 이용할 수 있는 휴게시설이 필요한 것으로 조사되었다. 이는 대학내 휴게공간은 부족한 상태이고, 특히 학술활동에 대한 보조로 인접해있는 홀형식의 휴게공간이 배치될 뿐 독립적인 실내휴게공간은 거의 없는 실정이다.

식당은 마스터플랜에서의 위치나 공간의 성격 때문에 활용의 가치가 높은 시설이지만 식사외의 시간에는 별로 이용되지 않는 실정이다. 식당의 식사외의 활용에 대해서는 25~30%정도가 한달에 1~2번 이상 휴식이나 모임의 장소로 사용하는 것으로 나타나 식당공간의 효율을 높이기 위해서는 주변의 시설 및 학생들의 행태와 연계되어 있어야 하며, 학생식당을 보다 적극적으로 가변적인 시설을 확보해 식사외의 다목적 식당²⁾으로서의 기능도 갖추어야 할 것이다.

아울러 학생식당주변의 필요한 시설의 설문에서도 커피숍과 휴게실이 62~71%로 나타나 이용자들의 식사후 행위를 뒷받침해 주고 있으며, 교내 학생들의 만남의 장소를 식당주변공간을 이용해 커피숍이나 휴게공간으로 활용하면 학생식당의 이용률도 높아질 것으로 보인다.

(2) 내부환경분석에 따른 제안

식당내 테이블의 배치와 간격, 테이블과 의자의 양에 있어서는 30%이상이 불만족을 표시했는데, 전체적으로 식당내 1인당 좌석면적이 6호관, 9호관 각각 3.5m², 2.6m²를 차지해서 여유가 많은 편이지만 식당 홀공간의 가장자리에만 테이블을 집중적으로 배치해서 테이블 간격이 좁고, 통로의 확보가 적당하지 않은 것으로 나타났다. 이는 주통로의 동선을 계획한 후 좌석을 분산 배치하여 순환형 통로방식을 지양해야 한다.



<사진 7> 6호관식당 출입구



<사진 8> 9호관식당 출입구

2)송승수, 대학교 구내식당의 다목적 활용방안에 관한 연구, 홍익대 석론, 1998, p.77

출입구의 크기에서도 절반정도가 좁게 느껴지는 것으로 나타났는데 두식당 모두 출구와 입구를 병용하기 때문에 이용자들이 동선상 혼잡함을 느끼는 것으로, 이를 위해서는 출입구의 크기를 조절하기보다는 출구와 입구를 분리시켜 계획하는 것이 바람직하다.

식당내부의 혼잡을 완화시키기위한 시각적 필요요소로는 그림이나 TV, 천장을 크게 한다. 칸막이 설치 등의 순으로 나타났는데, 이는 시각의 중심을 이루기 위한 시설과 직접적으로 시각을 차단시키는 장치가 혼잡을 완화시켜주는 요소로서 필요한 것으로 나타났다.

식당내부에 부족하거나 있었으면 하는 것의 설문조사에 대한 결과로는 음악이 흐르면서 출입구쪽에 식권자판기가 있어 입구가 덜 혼잡하고 테이블과 테이블사이에 칸막이와 화분이 놓여있어 시선을 차단하고, 테이블마다 휴지통과 양념통이 놓여있는 시설로 계획하는 것이 바람직한 것으로 보인다.

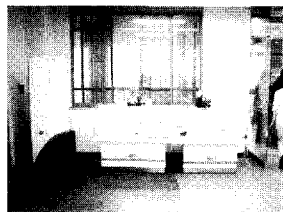
식당이미지를 개선하기 위해서는 과밀로 인한 내부공간의 혼잡함과 대기정체를 제어해 주는 것이 가장 우선적으로, 출구와 입구의 분리, 식권자판기의 운영, 동선의 분리와 그에 따른 좌석배치가 필요하고 음식냄새의 문제에서는 주방과 식당홀의 공기가 순환되도록 자연환기 또는 인공환기시설을 갖추어야 한다.³⁾

(3) 사회, 심리적 환경인자분석에 따른 제안

학생식당에 대한 만족도는 두 식당 모두 최근에 내부시설을 하거나 신축된 지 얼마 되지 않아 공간적인 면에서는 만족도가 높으나 음식 맛과 서비스에서 만족도가 낮은 것으로 나타나 학생들을 만족시키기 위해서는 환경적인 면뿐만 아니라 음식의 질을 높여야 하며, 이용자들의 선호메뉴인 일품요리와 양식류 등 특식요리를 제공하고 메뉴를 조금 더 세분화하면서 다양화 하면 학생식당에서의 만족도는 높아질 것이다.



<사진 9> 9호관식당 퇴식대



<사진 10> 9호관식당 메뉴대

식당에서의 선호좌석에 대한 대안으로서는 내부공간 계획시 정방형보다는 장방형으로 설계하여 외부와 접한 창이나 벽이 많도록 계획하고 냉난방설비의 위치가 식당홀에 균일하게 배치하는 것이 바람직하다.

(4) 전반적 환경인자분석에 따른 제안

식당내부 마감재료와 색상에 대해서는 만족도가 높은 편이

나, 마감재료와 색상은 대부분 강의실이나 주변의 실과 같은 색상으로 칠해져 있어 다른 시설과의 구분되는 학생식당만의 아이덴티티를 느낄 수 있도록 계획하는 것이 바람직할 것이다.

각각의 학생식당은 학생회관이나 동아리방, 그리고 강의실과 도서관, 정문 등에 인접해 많은 학생들이 머무르고 이동하는 곳에 위치하고, 마스터플랜의 중심부에 위치하므로 그 활용의 가치가 높다고 할 수 있다.

학생식당주변에 있었으면 하는 야외시설은 벤치나 잔디밭, 분수 등으로 나타났는데, 야외시설의 경우에는 시설의 숫자보다는 식당의 출입구와 연계되어 위치하는 것이 중요하고, 주변 건물과의 조화를 이루며 편안하게 휴식을 취하면서 대화할 수 있는 다양한 서비스를 제공해 줄 수 있는 시설이 필요하다.

5. 결론

건축디자인의 목적은 이용자에게 안락하고 쾌적한 환경을 창출하여 주는 것이다. 그러므로 건물을 실제로 사용하고 있는 이용자들의 평가결과가 초기디자인 단계에서의 디자인 의도와 어떠한 차이가 있는지를 조사하고, 또한 이용자의 요구가 무엇인지를 정확히 파악하여 다음 계획시 접목시킴으로서 디자인의 질을 향상시킬 수 있다.

따라서 본 연구는 K대학 학생식당의 거주후 평가를 교내 학생식당을 비교 평가함으로써 이용자들의 행위와 만족도를 조사 분석하여, 추후 학생식당 계획시 이를 적극 반영할 수 있는 학생식당 환경개선의 연구로 진행하였다.

K대학교 학생식당의 거주후 평가 결과는 다음과 같다.

첫째, 이용자들은 식당 면적의 크기와 더불어 좌석수와 좌석 유형 및 배치에 많은 관심을 보였으며 식당내부동선도 순환형 통로방식을 지양하여 주동선과 중·횡동선으로 구분하며 출입구를 출구와 입구로 분리하여 정체지역을 해소시켜줌이 바람직하다.

둘째, 식당시설에 근접하여 있어야 할 시설은 대기 혹은 휴식의 성격을 띤 공간으로서 이때의 필요한 주변시설을 구분해 보면, 실내시설은 단순한 매점의 성격에서 벗어나 다양한 서비스를 제공해 줄 수 있는 시설인 커피숍이나 휴게공간이고 야외 시설은 벤치나 잔디밭 등으로서 두 시설 모두 출입구와 연계되어 위치하는 것이 중요하다.

셋째, 이용자의 학생식당에 대한 만족도는 공간적인 면이 어느 정도 해결되면, 음식의 맛과 서비스에 따라 만족의 정도가 정해지므로 다양하고 세분화된 식당과 식당종업원의 정기적인 교육을 통해 맛과 서비스를 개선하여 이용자들의 식당에 대한 만족도를 높인다.

넷째, 혼잡을 완화시켜주기 위해 시각의 중심을 이루기 위한

3)지승룡, 대학식당 이용자 특성에 따른 계획방안, 전남대 석론, 2000, p.36

시설과 시각을 차단시키는 시설을 설치하고 음악시설을 이용하여 소음에 대처하고 음식냄새 문제에서는 자연환기나 인공환기 시설을 갖추며 식당내부의 마감 재료와 색상은 식당만의 고유 특성을 지니게 하는 것이 바람직할 것이다.

다섯째, 학생식당은 대학교 편의 시설 중에서 학생들이 가장 많이 이용하는 장소로서 대학 구성원들에게 음식물을 제공하는 기능과 함께 효율적인 공간 활용을 위하여 다양한 행위 및 문화활동을 수용할 수 있는 다목적 기능과 가변성을 갖추도록 하는 것이 바람직하다.

참고문헌

1. 송승수, 대학교 구내식당의 다목적 활용방안에 관한 연구, 홍익대 석론, 1998
2. 장윤정, 효율적인 대학급식 관리체계를 위한 소비자 태도분석, 연세대 석론, 1995
3. 지승룡, 대학식당 이용자 특성에 따른 계획방안, 전남대 석론, 2000

<접수 : 2003. 4. 30>